



ALSTERSALON – ATLANTIC KÜCHENTEAM

HEILIGABEND MENÜ

Blumenkohl-Terrine

Möhre · Feldsalat

Gebeizter Ostsee-Dorsch

Petersilienwurzelpüree · gepickeltes Gemüse · Senf-Kaviar

Maronencrèmesüppchen

Maishähnchenpraline · Haselnussöl

Gebeiztes Bio-Eigelb

Wintertrüffel · Püree und gezupfter Rosenkohl

Calvados-Limettensorbet

Hirschrücken-Steak unter Bratapfelkruste

Portweinjus · Wintergemüse vom Feld · Kartoffel-Walnusskuchen

Delice von Marone, Birne und gerösteter Mandel

Petit Fours & Kaffee

5-GÄNGE · 269 EURO

INKLUSIVE APERITIF, BEGLEITENDER WEINE, WASSER, KAFFEE



ALSTERSALON – ATLANTIC KÜCHENTEAM
HEILIGABEND MENÜ – VEGAN

Blumenkohl-Terrine
Möhre · Feldsalat

Sellerie Tranchen aus dem Salzteig
Petersilienwurzelpüree · gepickeltes Gemüse · Senf-Kaviar

Maronencrèmesüppchen
Topinambur Wan-Tan · Haselnussöl

Gebackene Schwarzwurzel
Wintertrüffel · Püree und gezupfter Rosenkohl

Calvados-Limettensorbet

Kichererbsen-Schnitte mit Bratapfel-Crunch
Gemüse-Velouté · Wintergemüse vom Feld · Kartoffel-Walnusskuchen

Delice von Marone, Birne und gerösteter Mandel

Petit Fours & Kaffee

5-GÄNGE · 269 EURO
INKLUSIVE APERITIF, BEGLEITENDER WEINE, WASSER, KAFFEE